

Образац 3.

Факултет Ветеринарске медицине

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ

01-12/43

(Број захтева)

Стручно веће за медицинске науке

(Назив већа научне области коме се захтев
упућује)

04. 09. 2026.год.

(Датум)

ЗАХТЕВ

за давање сагласности на одлуку о прихватању теме докторске дисертације и о одређивању ментора

Молимо да, сходно чл. 48 ст. 5 тач. 3) Статута Универзитета у Београду („Гласник Универзитета“ бр. 201/2018, 207/2019, 213/2020, 214/2020, 217/2020, 230/21, 232/22, 233/22 и 236/22), дате сагласност на одлуку о прихватању теме докторске дисертације:

„Утицај употребе брашна попца (*Acheta domestica*) и великог брашнара (*Tenebrio molitor*) на технолошке карактеристике, квалитет и одрживост барених кобасица “

(пун назив предложене теме докторске дисертације)

НАУЧНА ОБЛАСТ

ВЕТ. МЕДИЦИНА, ХИГИЈЕНА И ТЕХНОЛОГИЈА НАМИРНИЦА

ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ:

1. Име, име једног од родитеља и презиме
кандидата:

Виолета (Добривоје) Жигић

2. Претходно образовање (назив и седиште факултета,
студијски програм): Интегрисане академске студије
ФВМ Универзитет у Београду

3. Година завршетка
претходног нивоа
студија:

2014.

4. Година уписа на докторске студије:

2016.

5. Назив студијског програма
докторских студија:

Докторске академске студије (ДАС)

6. Датум подношења пријаве
теме докторске дисертације
14. 05. 2026.год

ПОДАЦИ О МЕНТОРУ :

Ментор 1

1. Име и презиме: Проф. др Мирјана Димитријевић
2. Звање: Редовни професор 2019. (ужа научна област: Хигијена и технологија меса), Катедра за хигијену и технологију намирница анималног порекла, Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду
3. Списак радова објављених у научним часописима са Science Citation Index (SCI) листе који квалификују ментора за вођење докторске дисертације (навести најмање 5 радова):

1. Radovic, V., Vasilev, D., Karabasil, N., **Dimitrijevic, M.**, Tomovic, V., Suvajdzic, B., Sindjic, M., Stajkovic, S. (2026). The influence of broiler transport length on safety parameters of chicken breasts - Effect of quality parameters of raw and smoked chicken breasts. *Fleischwirtschaft*, 1/2, 62–71.
2. Violeta Žigić, Milica Glišić, Marija Bošković Cabrol, Nataša Glamočlija, Vladimir Tomović, Ilija Djekić, **Mirjana Dimitrijevic** (2026). Partial replacement of pork meat by yellow mealworm (*Tenebrio molitor*) and house cricket (*Acheta domestica*) flour in frankfurters: Nutritional composition, technological traits, shelf life and sensory attributes, *Meat Science*, Volume 232, 2026, 110001, ISSN 0309-1740, <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2025.110001>. (<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0309174025002621>)
3. Aleksandar Bajčić, Ivana Branković Lazić, Silvana Stajković, Nedjeljko Karabasil, **Mirjana Dimitrijević**, Saša Janković, Srdjan Stefanović, Sara Rajić, Dragan Vasilev. (2025). Nutritive value of inulin-collagen enriched low-fat emulsion type sausages, *Fleischwirtschaft*, 4, 118-124.
4. Vicić I, Petrović MŽ, Čobanović N, **Dimitrijević M**, Grković N, Sinđić M, Karabasil N. (2024). Main pre-slaughter factors affecting carcass bruising and meat quality in beef cattle. *Vet Res Commun*. 2024 Dec 26;49(1):56. doi: 10.1007/s11259-024-10625-4. PMID: 39724473.
5. Dragan Vasilev, Nina Dimovska, Zehra Hajrulai-Musliu, Vlado Teodorović, Aleksandra Nikolić, Nedjeljko Karabasil, **Mirjana Dimitrijević**, Milorad Mirilović (2020) Fatty acid profile as a discriminatory tool for the origin of lamb muscle and adipose tissue from different pastoral grazing areas in North Macedonia – A short communication. *Meat Science*, Volume 162, April 2020, 108020 <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.108020>
6. Glisic, M., Baltic, M., Glisic, M., Trbovic, D., Jokanovic, M., Parunovic, N., **Dimitrijevic, M.**, Suvajdzic, B., Boskovic, M., & Vasilev, D. (2019). Inulin-based emulsion-filled gel as a fat replacer in prebiotic-and PUFA-enriched dry fermented sausages. *International Journal of Food Science & Technology*, 54(3), 787-797. <https://doi.org/10.1111/ijfs.13996>

Ментор бр. 2

1. Име и презиме: др Милица Глишић

2. Звање: Виши научни сарадник, 2025, (ужа научна област: безбедност хране, хигијена и технологија хране), Катедра за хигијену и технологију намирница анималног порекла, Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду

3. Списак радова објављених у научним часописима са Science Citation Index (SCI) листе који квалификују ментора за вођење докторске дисертације (навести најмање 5 радова):

1. **Glišić, M.**, Bošković Cabrol, M., Čobanović, N., Starčević, M., Samardžić, S., Veličković, I., & Maksimović, Z. (2024). The effects of sunflower and maize crop residue extracts as a new ingredient on the quality properties of pork liver pâtés. *Foods*, 13, 5, 788. <https://doi.org/10.3390/foods13050788>
2. Violeta Žigić, **Milica Glišić**, Marija Bošković Cabrol, Nataša Glamočlija, Vladimir Tomović, Ilija Djekić, Mirjana Dimitrijevic (2026). Partial replacement of pork meat by yellow mealworm (*Tenebrio molitor*) and house cricket (*Acheta domestica*) flour in frankfurters: Nutritional composition, technological traits, shelf life and sensory attributes, *Meat Science*, Volume 232, 2026, 110001, ISSN 0309-1740, <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2025.110001>. (<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0309174025002621>)
3. Bošković Cabrol, M., **Glišić, M.**, Baltić, M., Jovanović, D., Silađi, Č., Simunović, S., Tomašević, I., & Raymundo, A. (2023). White and honey *Chlorella vulgaris*: Sustainable ingredients with the potential to improve nutritional value of pork frankfurters without compromising quality, *Meat Science*, 198, 109123. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2023.109123>
4. **Glisic, M.**, Baltic, M., Glisic, M., Trbovic, D., Jokanovic, M., Parunovic, N., Dimitrijevic, M., Suvajdzic, B., Boskovic, M., & Vasilev, D. (2019). Inulin-based emulsion-filled gel as a fat replacer in prebiotic-and PUFA-enriched dry fermented sausages. *International Journal of Food Science & Technology*, 54(3), 787-797. <https://doi.org/10.1111/ijfs.13996>
5. **Glišić, M.**, Starčević, M., Baltić, Ž. M., Raymundo, A., Drašković, V., Petrović, M., & Bošković Cabrol, M. (2025). Effect of black pepper (*Piper nigrum*) and bay laurel (*Laurus nobilis*) essential oils on physicochemical, microbiological, and sensory properties of reduced-sodium restructured cooked ham. *ACS Food Science and Technology*, 5(12), 4604-4619. <https://doi.org/10.1021/acsfoodscitech.5c00937>
6. Boskovic, M., **Glisic, M.**, Djordjevic, J., Starcevic, M., Glamoclija, N., Djordjevic, V., & Baltic, Z. M. (2019). Antioxidative activity of thyme (*Thymus vulgaris*) and oregano (*Origanum vulgare*) essential oils and their effect on oxidative stability of minced pork packaged under vacuum and modified atmosphere. *Journal of Food Science*, 84(9), 2467-2474. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.14788>

Обавештавамо вас да је Наставно – научно веће Универзитета у Београду, Фак. вет. мед.
(назив надлежног тела факултета)

на седници одржаној 285. седница, размотрило предложену тему и закључило да је
08. 07. 2026.год.

тема подобна за израду докторске дисертације јер садржи оригиналну идеју и да је од значаја за развој науке, примену њених резултата, односно развој научне мисли уопште.

ДЕКАН ФАКУЛТЕТА

- Прилог
1. Одлука Наставно-научног већа о прихватању теме и одређивању ментора
 2. Извештај Комисије о оцени научне заснованости теме докторске дисертације

Напомена: Факултет доставља Универзитету захтев са прилозима у електронској форми и у једном писаном примерку за архиву Универзитета